Istruzioni per l'uso

FOR THE WAY IT'S MADE.®

Installazione 4
Importanti precauzioni di sicurezza 4
Salvaguardia dell'ambiente 5
Precauzioni importanti 5
Assistenza post-vendita 6
Accessori 7
Protezione anti-avvio 8
Blocco a chiave 8
Grado di cottura (solo funzioni automatiche) 9
Messaggi 9
Raffreddamento 10
Tasti di scelta rapida 10
Accensione/spegnimento 11
Modifica delle impostazioni 11
Timer 15
Cottura e riscaldamento con le microonde 15
Jet start 16
Crisp 17
Grill 18
Grill + microonde 19
Turbo grill 20
Turbo grill + Microonde 21
Preriscaldamento rapido 22
Cottura ventilata 23
Ventilato + microonde 24
Riscaldamento Sensor 25
Scongelamento manuale 26
Jet Defrost 26
Crisp Sensor 28
Vapore Sensor 30
Ammorbidimento 31
Scioglimento 32
Ricette 33
Manutenzione e pulizia 39
Guida alla ricerca guasti 40
Dati relativi alle prestazioni di riscaldamento 40
Caratteristiche tecniche 41

Installazione

MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO
Durante l'installazione, seguire le istruzioni di montaggio fornite separatamente.
PRIMA DEL COLLEGAMENTO
Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione di alimentazione della rete domestica.
Non rimuovere le piastre di protezione del forno a microonde che si trovano ai lati della cavità del forno.
Tali piastre evitano che i grassi e i pezzetti di cibo entrino nelle feritoie del forno.
Assicurarsi prima dell'installazione che il forno sia vuoto.
Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificare che lo sportello del forno si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotare il forno e pulire l'interno con un panno morbido e umido.
Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se l'apparecchio non funziona correttamente o se è caduto ed è stato danneggiato. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altre situazioni pericolose.
Non utilizzare prolunghe:
Se il cavo di alimentazione risultasse troppo corto, rivolgersi a un elettricista qualificato per installare una presa vicino all'apparecchio.
DOPO IL COLLEGAMENTO
Il forno può essere acceso solo se lo sportello è chiuso correttamente.
La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria ai termini di legge.
Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.
Quando si accende il forno per la prima volta, viene richiesto di impostare la lingua e l'ora.
Seguire le istruzioni della sezione "Modifica delle impostazioni" delle presenti Istruzioni per l'uso.
Una volta completati questi passaggi, l'apparecchio è pronto per l'uso.

I produttori non sono responsabili per problemi causati dall'inosservanza delle presenti istruzioni da parte dell'utente.

Importanti precauzioni di sicurezza

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER FUTURE CONSULTAZIONI
Non riscaldare o usare materiali infiammabili all'interno o in prossimità del forno. I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o esplosioni.
Non usare il forno a microonde per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.
Se il materiale all'interno o all'esterno del forno dovesse incendiarsi, o qualora si noti del fumo, tenere lo sportello chiuso e spegnere il forno. Staccare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale sul quadro elettrico.
Non cuocere eccessivamente gli alimenti. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.
Non lasciare il forno incustodito, specialmente quando si usano carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta potrebbe carbonizzarsi o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.
Non usare prodotti chimici o vapori corrosivi in questo apparecchio. Questo tipo di forno è progettato per il riscaldamento o la cottura di alimenti. Non deve essere usato per scopi industriali o di laboratorio.

Evitare che i bambini *utilizzino il forno senza la supervisione di un adulto, a meno che non siano adeguatamente istruiti, siano in grado di utilizzare il forno in modo sicuro e comprendano i rischi connessi ad un utilizzo improprio.*
Questo apparecchio non è destinato *ad essere utilizzato da persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, salvo sotto la sorveglianza di una persona responsabile della loro sicurezza.*
Attenzione!
Poiché alcune parti raggiungibili possono diventare incandescenti durante l'utilizzo, tenere lontani i bambini.
Non usare il forno a microonde per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni o esplosioni all'apertura del contenitore.
Le guarnizioni dello sportello e le zone circostanti devono essere ispezionate periodicamente. In caso di danni, non utilizzare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.
UOVA
Non usare il forno a microonde per cucinare o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere (anche dopo il processo di riscaldamento a microonde).

Salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento del materiale d'imballaggio
- Il materiale d'imballaggio è riciclabile al 100% come confermato dal simbolo del riciclaggio ♺.
- Le diverse parti del materiale d'imballaggio non devono essere disperse nell'ambiente bensì smaltite in conformità alle norme locali vigenti.

Smaltimento di vecchi apparecchi
- Gli apparecchi sono costituiti da materiale riciclabile o riutilizzabile. Lo smaltimento deve essere effettuato seguendo le normative locali in materia. Prima della rottamazione, rendere gli apparecchi inservibili tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

Prodotto
- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Lo smaltimento deve essere effettuato seguendo le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattate l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Precauzioni importanti

PRECAUZIONI GENERALI
Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
La funzione a microonde non deve essere attivata *con l'apparecchio vuoto. Questo tipo di utilizzo può danneggiare l'apparecchio.*

Per provare il funzionamento del forno, introdurre un bicchiere d'acqua nella cavità. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non verrà danneggiato.
Non usare la cavità come dispensa.
Togliere i ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno.

FRITTURA IN OLIO
Non usare il forno a microonde per cucinare piatti fritti, poiché la temperatura dell'olio non può essere controllata.
Per evitare ustioni, usare sempre presine o guanti da forno prima di toccare i recipienti o le parti del forno.
LIQUIDI
Ad es. bevande o acqua. Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Questo può determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente. Per prevenire questa eventualità, procedere come segue:
1. Evitare l'uso di contenitori a collo stretto.
2. Mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno e lasciarvi immerso un cucchiaino.
3. Dopo il riscaldamento, lasciar riposare brevemente il liquido e mescolarlo nuovamente prima di estrarre il recipiente dal forno.

CAREFUL
Per maggiori informazioni, consultare un ricettario per forno a microonde. Questo vale soprattutto se gli alimenti da cuocere o da riscaldare contengono alcool.

Dopo aver riscaldato pappe, *biberon o vasetti di omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire.*
Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.
Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarli!

Assistenza post-vendita

Prima di contattare il servizio di assistenza:

1. Provare a risolvere autonomamente il problema seguendo le indicazioni di cui alla sezione "Guida alla ricerca guasti".
2. Spegnere e riavviare l'apparecchio per verificare se l'anomalia persiste.

Se dopo le suddette verifiche il problema persiste, rivolgersi al servizio di assistenza.

Prepararsi a fornire:

- una breve descrizione dell'anomalia;
- a denominazione esatta del modello del forno;
- il numero di assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta), situato sul bordo interno sul lato destro dell'apertura del forno (visibile quando lo sportello del forno è aperto). È possibile trovare il numero di assistenza anche sul libretto di garanzia;
- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero telefonico.

Qualora fosse necessario un intervento di riparazione, contattare il **servizio di assistenza** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta esecuzione della riparazione).

La mancata osservanza delle presenti istruzioni potrebbe compromettere la sicurezza e la qualità del prodotto.

SERVICE 0000 000 00000

Dichiarazione di conformità CE

- Questo forno è stato progettato per il contatto con prodotti alimentari ed è conforme al Regolamento CE n. 1935/2004.
- È stato progettato esclusivamente per l'impiego come apparecchio di cottura. Qualsiasi altro impiego dell'apparecchio (per esempio per riscaldare gli ambienti) è da considerarsi improprio e, di conseguenza, pericoloso.
- È stato progettato, prodotto e introdotto sul mercato in conformità con:
  - gli obiettivi di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successive modifiche).
  - i requisiti di sicurezza di cui alla Direttiva "EMC" 2004/108/CE.
  - i requisiti di cui alla Direttiva 93/68/CEE.
  - the requirements of Directive 93/68/EEC.

Accessori

INDICAZIONI GENERALI

Sono disponibili in commercio diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde.

Assicurarsi che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno e permettano il passaggio delle microonde.

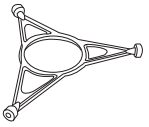
Quando si introducono alimenti e accessori nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino le pareti interne del forno. **Questa precauzione è particolarmente importante per gli accessori metallici o con componenti metallici.**

Se gli accessori metallici vengono a contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, si producono scintille che possono danneggiare il forno.

Prima di avviare il forno, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente.

SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE

Servirsi dell'apposito supporto per appoggiare il piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra il supporto per il piatto rotante.



- Montare il supporto per il piatto rotante nel forno.

PIATTO ROTANTE IN VETRO

Il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporcherebbero l'interno del forno.

- Appoggiare il piatto rotante in vetro sull'apposito supporto.

TEGLIA

tilizzare la teglia per la cottura ventilata. Non usarla mai in combinazione con le microonde.

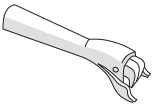
GRIGLIA

Utilizzare la griglia alta con le funzioni Grill.

Appoggiare sempre gli alimenti sulla griglia di cottura bassa per consentire la circolazione dell'aria durante la cottura ventilata.

MANICO PER PIATTO CRISP

Usare lo speciale manico in dotazione per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.



PIATTO CRISP

Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.

Non appoggiare utensili sul piatto Crisp, poiché il calore intenso raggiunto potrebbe danneggiarli.

Il piatto Crisp può essere preriscaldato prima dell'uso (max. 3 minuti). Per il preriscaldamento, usare sempre la funzione Crisp.

VAPORIERA

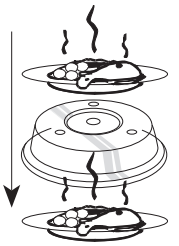
Usare la vaporiera con l'apposita griglia per cuocere alimenti come pesce, verdure e patate.

Usare la vaporiera senza l'apposita griglia per cuocere alimenti quali riso, pasta e fagioli.

Appoggiare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro.

COPERCHIO

Usare il COPERCHIO per coprire il recipiente durante la cottura e il riscaldamento a microonde. Il coperchio permette di ridurre gli schizzi, trattenere l'umidità degli alimenti e abbreviare i tempi di cottura.



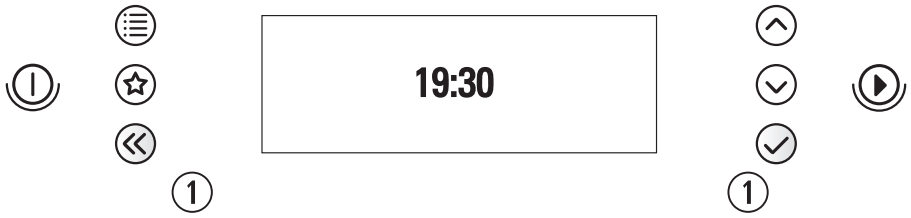
Utilizzare il coperchio per il riscaldamento su due livelli

Protezione anti-avvio

Questa funzione viene attivata automaticamente un minuto dopo che il forno è tornato in modalità “standby”.
Per disabilitare il blocco di sicurezza è necessario aprire e richiudere lo sportello, ad esempio per introdurre un piatto.

Blocco a chiave

Attivare questa funzione per impedire ai bambini di utilizzare il forno senza l'assistenza di un adulto.
Quando il blocco è attivo, tutti i tasti sono disabilitati.



1. **Premere contemporaneamente i tasti INDIETRO e OK** e tenerli premuti finché non vengono emessi due segnali acustici (3 secondi).

Nota: questi tasti possono essere usati congiuntamente solo quando il forno è spento.

Viene visualizzato un messaggio di conferma per 3 secondi, quindi il display torna alla visualizzazione precedente.
Il blocco dei tasti può essere disattivato nello stesso modo in cui viene attivato.

Grado di cottura (solo funzioni automatiche)

Il grado di cottura può essere regolato con la maggior parte delle funzioni automatiche. La funzione di regolazione del grado di cottura consente di controllare direttamente il risultato finale. Questa funzione consente di impostare temperature finali inferiori o superiori rispetto alle impostazioni standard. **Selezionando** una di queste funzioni, il forno sceglie automaticamente l'impostazione standard predefinita. Questa impostazione normalmente garantisce il miglior risultato. Se tuttavia il cibo riscaldato risulta troppo caldo, è possibile regolare facilmente la temperatura secondo le preferenze personali prima di usare un'altra volta la stessa funzione.

È sufficiente impostare il grado di cottura desiderato con i tasti Su/Giù prima di premere il tasto di avvio.

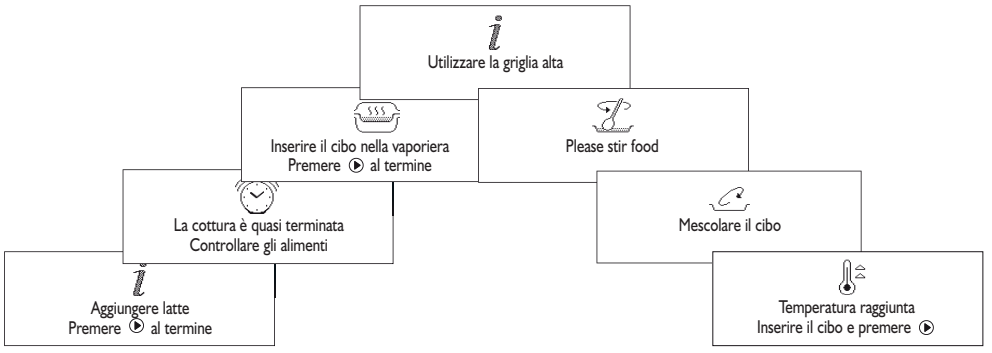
GRADO DI COTTURA	
Livello	Effetto
Extra	**Massima temperatura finale**
Normale	**Impostazione standard predefinita**
Leggero	**Bassa temperatura finale**

Messaggi

Quando si utilizzano alcune funzioni, è possibile che il forno si fermi e richieda di eseguire un'operazione o semplicemente suggerisca gli accessori da utilizzare.

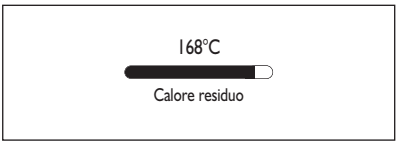
When a message appear:

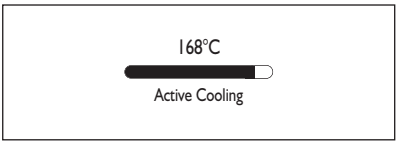
- Aprire lo sportello (se necessario).
- Eseguire l'operazione (se necessario).
- Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto Start. ⏵



Raffreddamento

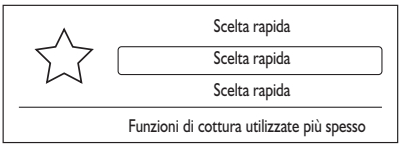
Al termine di una funzione, il forno esegue un ciclo di raffreddamento. Questo ciclo fa parte del funzionamento normale. Alla fine del ciclo di raffreddamento, il forno si spegne automaticamente.
Se la temperatura è superiore a 100°C, viene visualizzata la temperatura attuale del forno. Fare attenzione a non toccare la parte interna del forno nel rimuovere il cibo. Usare guanti da forno.
Se la temperatura è inferiore a 50°C, viene visualizzata l'ora.
Premere il tasto Indietro ⟪ per visualizzare temporaneamente l'ora durante la procedura di raffreddamento.
Il ciclo di raffreddamento può essere interrotto senza provocare danni al forno aprendo lo sportello.

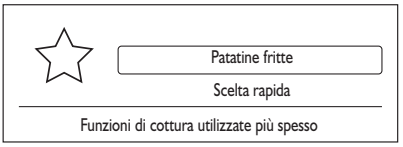


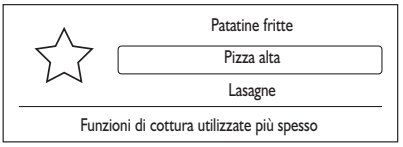


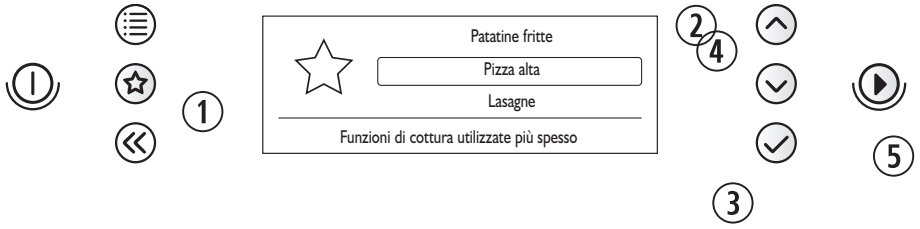
Tasti di scelta rapida

Per una maggiore semplicità d'uso, il forno compila automaticamente un elenco delle combinazioni di tasti più usate.
Al primo utilizzo del forno, l'elenco contiene 10 posizioni vuote contrassegnate come "scelta rapida". Con l'uso del forno, queste posizioni vengono automaticamente compilate con le scelte rapide corrispondenti alle funzioni più utilizzate.
Accedendo al menu delle scelte rapide, la funzione utilizzata più spesso appare preselezionata ed è impostata come scelta rapida n. 1.
Nota: l'ordine delle funzioni di questo menu cambia automaticamente adattandosi alle abitudini dell'utente.









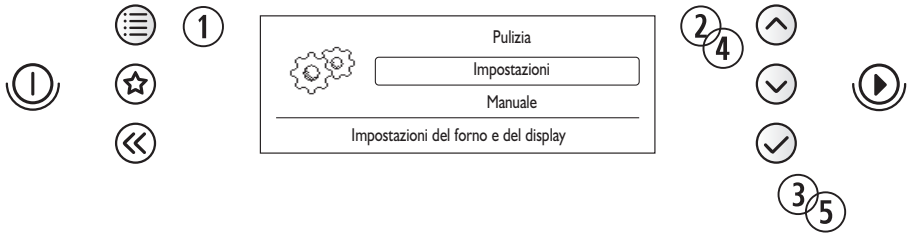
1. **Premere il tasto di scelta rapida**
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per scegliere la combinazione di scelta rapida preferita. La funzione maggiormente utilizzata è preselezionata.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Utilizzare i tasti Su/Giù/OK** per apportare le modifiche desiderate.
5. **Premere il tasto di avvio.**

Accensione/spegnimento

Per accendere o spegnere l'apparecchio, utilizzare il tasto On/Off ⏻.
Quando l'apparecchio è acceso, tutti i tasti funzionano normalmente e l'orologio in formato 24 ore non è visualizzato.
Quando l'apparecchio è spento, è possibile utilizzare solo due tasti: il tasto di avvio (vedere la sezione "Jet Start") e il tasto OK (vedere la sezione "Timer"). Sul display è visualizzata l'ora in formato 24 ore.
Nota: è possibile che il comportamento del forno sia diverso da quello appena descritto, a seconda che la funzione ECO sia attivata o meno (per ulteriori informazioni, vedere la sezione ECO).
Le descrizioni delle presenti istruzioni per l'uso presuppongono che il forno sia acceso.

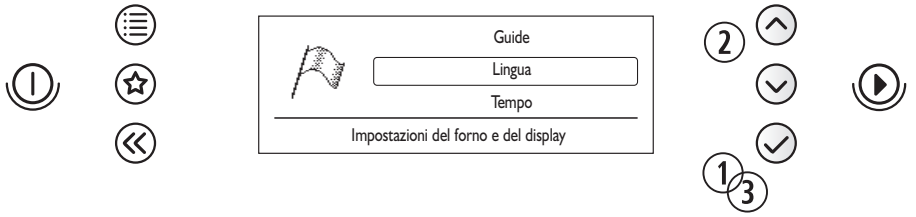
Modifica delle impostazioni

Quando si collega l'apparecchio per la prima volta, viene richiesto di impostare la lingua e l'ora (in formato 24 ore).
Dopo un'interruzione di corrente, l'orologio lampeggia e deve essere reimpostato.
Il forno è dotato di alcune funzioni che possono essere impostate secondo le preferenze personali.



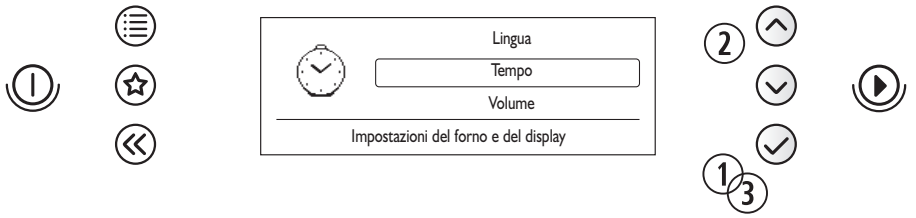
1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** finché compare la voce Impostazioni.
3. **Premere il tasto OK.**
4. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per scegliere l'impostazione da regolare.
5. **Al termine, premere il tasto Indietro per uscire** dalla funzione di impostazione ⏪.

Lingua



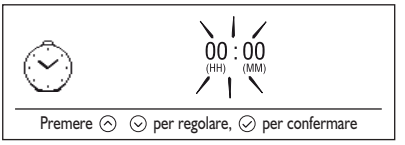
1. **Premere il tasto OK.**
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per scegliere una delle lingue disponibili.
3. **Premere nuovamente il tasto OK** per confermare la modifica.

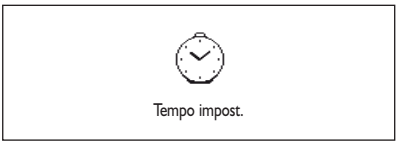
Impostazione dell'ora



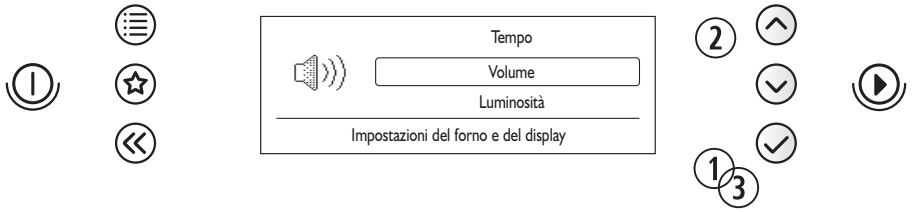
1. **Premere il tasto OK.** (Le due cifre a sinistra e a destra [ore] lampeggiano).
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare l'orologio in formato 24 ore.
3. **Premere nuovamente il tasto OK** per confermare la modifica.

L'orologio è impostato ed è in funzione.

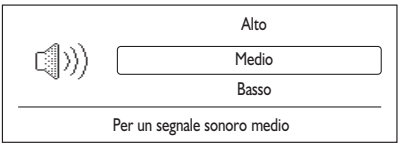


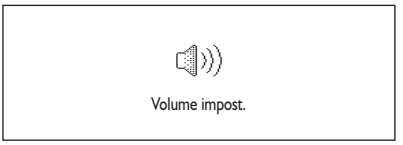


Impostazione del segnale acustico

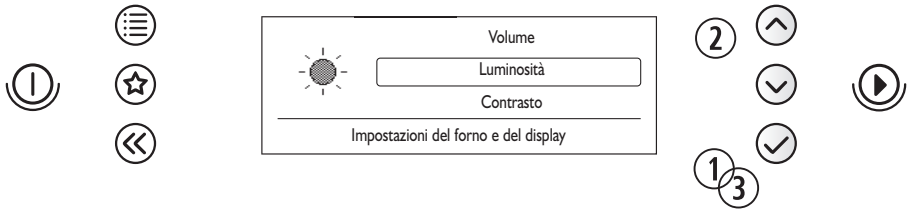


1. **Premere il tasto OK.**
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il livello del volume scegliendo tra le opzioni Alto, Medio, Basso o Azzera volume.
3. **Premere nuovamente il tasto OK** per confermare la modifica.

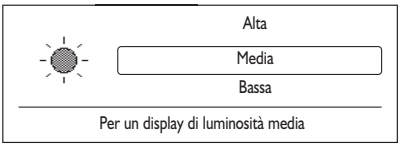


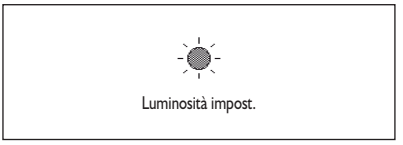


Luminosità

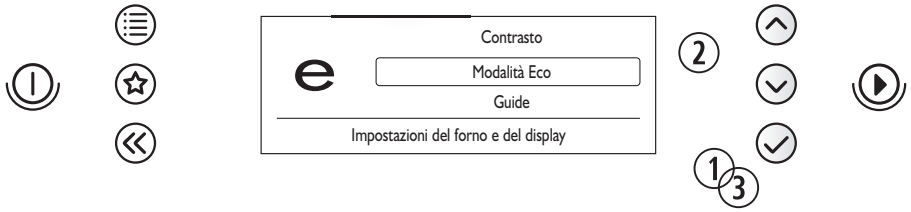


1. **Premere il tasto OK.**
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il livello di luminosità preferito.
3. **Premere nuovamente il tasto OK** per confermare la selezione.

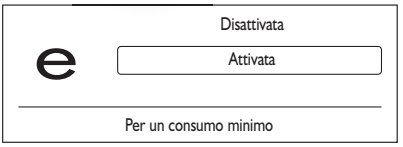




Eco



1. **Premere il tasto OK.**
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per attivare o disattivare la funzione Eco.
3. **Premere nuovamente il tasto OK** per confermare la modifica.



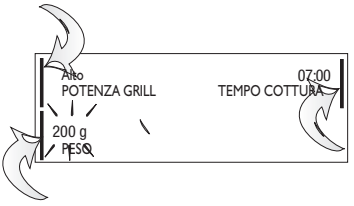
Quando è attiva la funzione Eco, il display si spegne automaticamente dopo alcuni secondi per risparmiare energia. Si riaccende quindi automaticamente premendo un tasto o aprendo lo sportello.

Quando la funzione Eco è disattivata, il display non si disattiva e l'ora in formato 24 ore rimane sempre visualizzata.

Durante la cottura

Una volta iniziato il processo di cottura:
Il tempo può essere incrementato di 30 secondi alla volta premendo semplicemente il tasto di avvio. Ad ogni pressione, il tempo di cottura viene prolungato di altri 30 secondi.

Premendo i tasti Su/Giù, è possibile scorrere tra i parametri per selezionare quello da modificare.



Premendo il tasto OK, il parametro prescelto viene selezionato e abilitato per la modifica (il parametro lampeggia). Utilizzare i tasti Su/Giù per modificare l'impostazione.
Premere nuovamente il tasto OK per confermare la selezione. Il forno applicherà automaticamente la nuova impostazione.

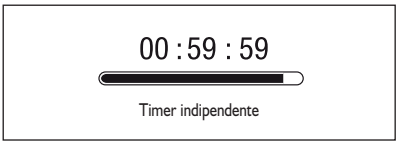
Premendo il tasto Indietro è possibile tornare direttamente all'ultimo parametro modificato.

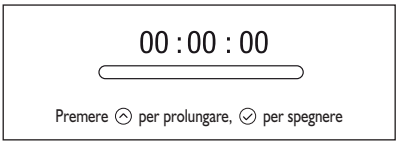
Timer

Utilizzare questa funzione per misurare con il timer il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova, far lievitare un impasto prima di cuocerlo, ecc.
Questa funzione è disponibile solo quando il forno è spento o in modalità standby.

1. **Premere il tasto OK.**
2. **Premere i tasti Su/Giù** per impostare il tempo desiderato sul timer.
3. **Premere il tasto OK** per avviare il timer.

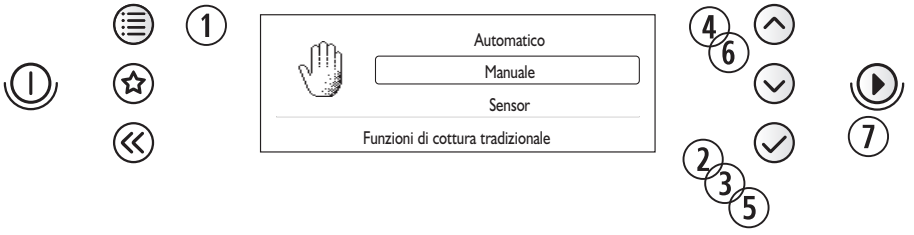
Allo scadere del tempo impostato, il forno emette un segnale acustico.
Premendo il tasto Stop prima che il tempo impostato sia trascorso, il timer si disattiva.



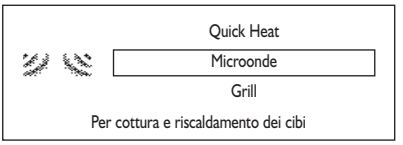


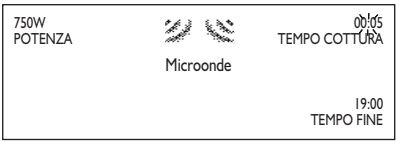
Cottura e riscaldamento con le microonde

Utilizzare questa funzione per le normali operazioni di cottura e riscaldamento di verdure, pesce, patate e carne.



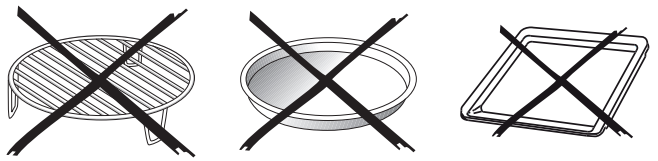
1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Premere il tasto OK** quando compare la voce Manuale.
3. **Premere il tasto OK** quando compare la voce Microonde.
4. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il tempo di cottura.
5. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
6. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il livello di potenza delle microonde.
7. **Premere il tasto di avvio.**





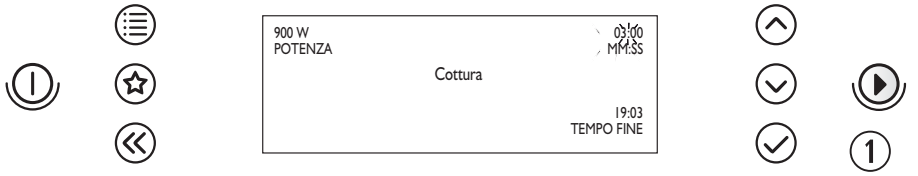
Livello di potenza

SOLO MICROONDE	
Potenza	Uso consigliato:
900 W	**Riscaldamento di bevande,** acqua, brodo, caffé, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
750 W	**Cottura di verdure,** carne, ecc.
650 W	**Cottura di** pesce.
500 W	**Cottura più intensa** di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e cottura finale di piatti in umido.
350 W	**Cottura lenta di stufati,** scioglimento di burro e cioccolata.
160 W	**Scongelamento.** Per ammorbidire burro e formaggi.
90 W	**Ammorbidimento** di gelati
0 W	**Solo uso del** timer.

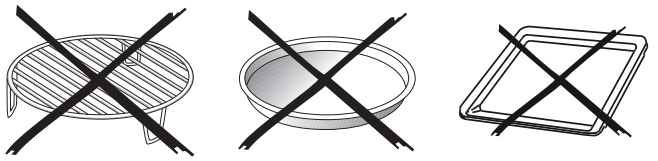


Jet start

Questa funzione permette di riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come minestre, caffè o tè.
Questa funzione è disponibile solo quando il forno è spento o in modalità standby.

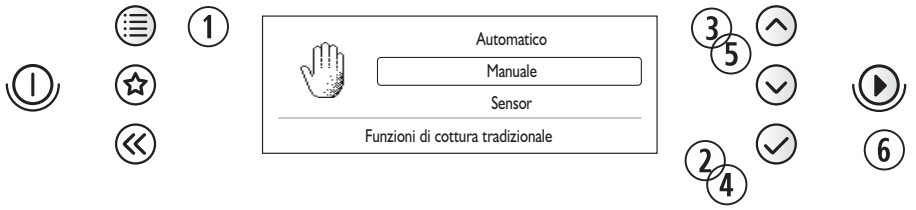


1. **Premere il tasto di avvio per avviare automaticamente** il forno a microonde alla massima potenza con il tempo di cottura impostato a 30 secondi. Ad ogni pressione successiva, il tempo aumenta di 30 secondi.

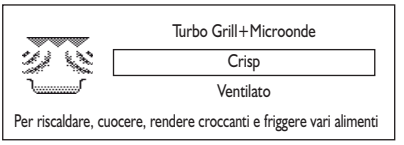


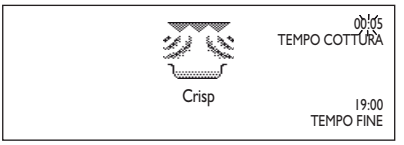
Crisp

Questa funzione può essere utilizzata per riscaldare o cuocere pizze o altri cibi a pasta morbida. Può anche essere utilizzata per cuocere uova, pancetta, salsicce, hamburger, ecc.

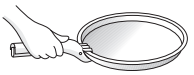


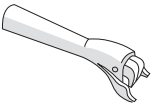
1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Premere il tasto OK** quando compare la voce Manuale.
3. **Utilizzare i tasti Su/Giù** finché compare la voce Crisp.
4. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
5. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il tempo di cottura.
6. **Premere il tasto di avvio.**

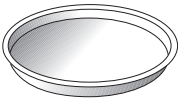


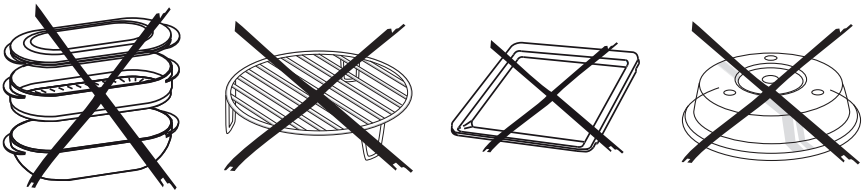


Il forno si attiva automaticamente in modalità microonde + grill per riscaldare il piatto Crisp. In questo modo, il piatto Crisp raggiunge rapidamente la temperatura ottimale per dorare e rendere croccanti gli alimenti.
Assicurarsi che il piatto Crisp sia posizionato correttamente al centro del piatto rotante in vetro.
Il forno e il piatto Crisp diventano molto caldi durante l'uso di questa funzione.
Non appoggiare il piatto Crisp ancora caldo su superfici che potrebbero rovinarsi.
Evitare di toccare il grill.
Indossare guanti da forno o servirsi dell'apposita maniglia in dotazione per estrarre il piatto Crisp caldo.
Con questa funzione, usare solamente il piatto Crisp in dotazione.
L'uso di altri piatti disponibili in commercio non darà risultati equivalenti.



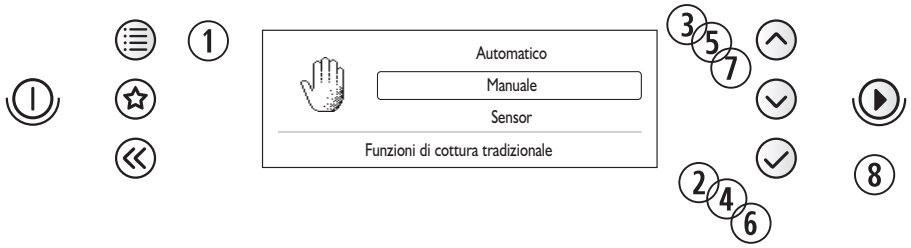




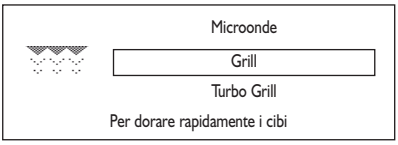


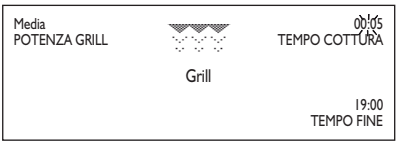
Grill

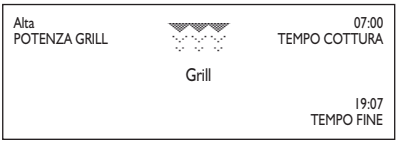
Utilizzare questa funzione per dorare rapidamente la superficie delle pietanze.
Nel caso di toast al formaggio, bistecche e salsicce, disporre gli alimenti sulla griglia alta.



1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Premere il tasto OK** quando compare la voce Manuale.
3. **Utilizzare i tasti Su/Giù** finché compare la voce Grill.
4. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
5. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il tempo di cottura.
6. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
7. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il livello di potenza del grill.
8. **Premere il tasto di avvio.**



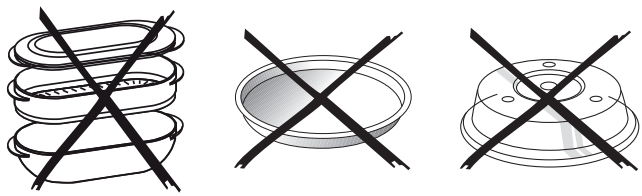




Disporre gli alimenti sulla griglia.
Accertarsi che gli utensili utilizzati siano termoresistenti e idonei all'uso in forno a microonde.
Non usare utensili di plastica con la funzione Grill, in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.

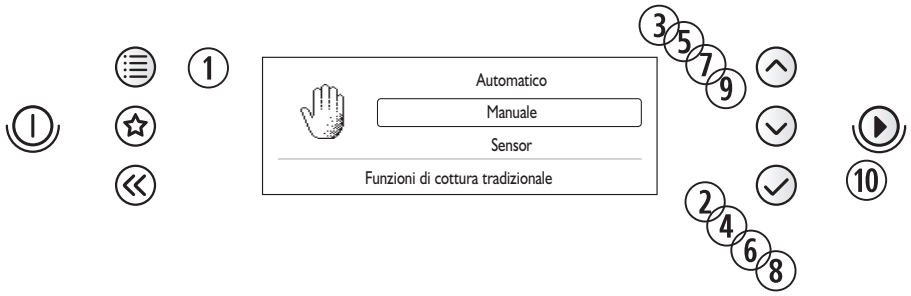
SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA
Preriscaldare il grill *per 3-5 minuti al livello di potenza alto.*

GRILL	
Uso consigliato:	Potenza
Toast al formaggio, tranci di pesce e hamburger	**Alta**
Salsicce e spiedini	**Media**
Leggera doratura superficiale	**Bassa**

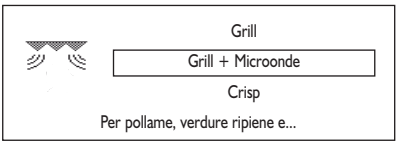


Grill + microonde

Utilizzare questa funzione per cuocere alimenti come lasagne, pesce o patate gratinate.



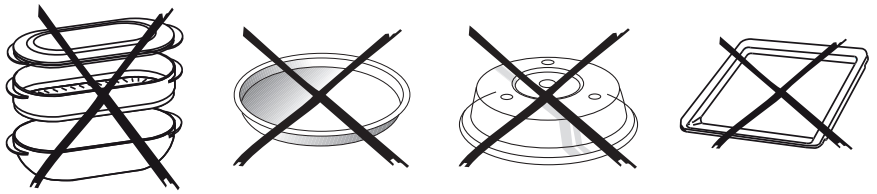
1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Premere il tasto OK** quando compare la voce Manuale.
3. **Utilizzare i tasti Su/Giù** finché compare la voce Grill + Microonde.
4. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
5. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il tempo di cottura.
6. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
7. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il livello di potenza del grill.
8. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
9. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il livello di potenza delle microonde.
10. **Premere il tasto di avvio.**



SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA

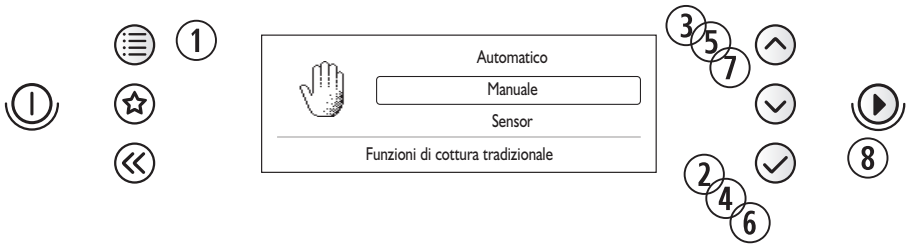
Il livello di potenza massimo delle microonde durante l'uso della funzione Grill + Microonde è preimpostato in fabbrica.
Disporre il cibo sulla griglia o sul piatto rotante di vetro.

GRILL + MICROONDE		
Uso consigliato:	Potenza grill	Potenza microonde
Lasagne	**Media**	350 - 500 W
Gratin di patate	**Media**	500 - 650 W
Pesce al forno	**Alta**	350 - 500 W
Mele al forno	**Media**	160 - 350 W
Gratin surgelato	**Alta**	160 - 350 W

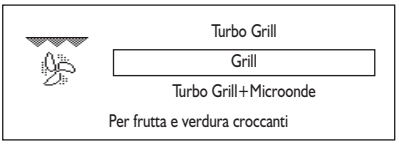


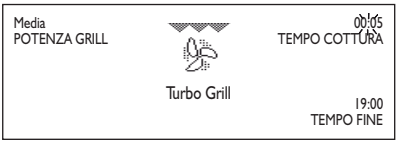
Turbo grill

Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura di verdure ripiene e tranci di pollo.



1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Premere il tasto OK** quando compare la voce Manuale.
3. **Utilizzare i tasti Su/Giù** finché compare la voce Turbo Grill.
4. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
5. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il tempo di cottura.
6. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
7. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il livello di potenza del grill.
8. **Premere il tasto di avvio.**

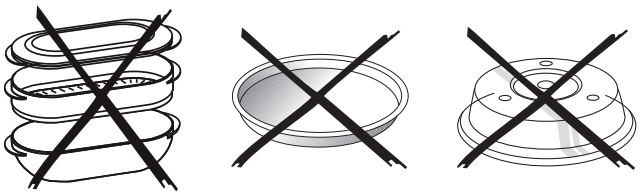




Disporre gli alimenti sulla griglia.
Accertarsi che gli utensili utilizzati siano termoresistenti e idonei all'uso in forno a microonde.
Non usare utensili di plastica con la funzione Grill, in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.

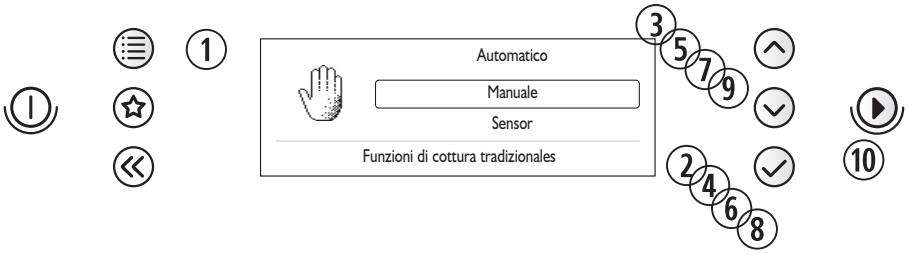
SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA

TURBO GRILL	
Uso consigliato:	Power
Filetti di pollo, patate a fettine gratinate.	**Alta**
Pomodori gratinati	**Media**
Frutta gratinata, doratura superficiale	**Bassa**

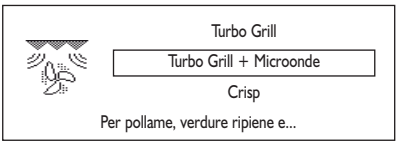


Turbo grill + Microonde

Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura di verdure ripiene e tranci di pollo.



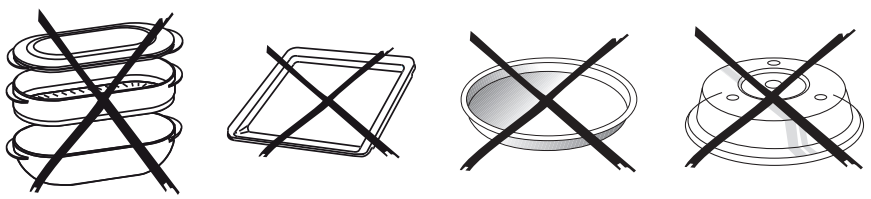
1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Premere il tasto OK** quando compare la voce Manuale.
3. **Utilizzare i tasti Su/Giù** finché compare la voce Turbo Grill + Microonde.
4. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
5. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il tempo di cottura.
6. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
7. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il livello di potenza del grill.
8. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
9. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il livello di potenza delle microonde.
10. **Premere il tasto di avvio.**



Il livello di potenza massimo delle microonde durante l'uso della funzione Turbo Grill + Microonde è preimpostato in fabbrica.

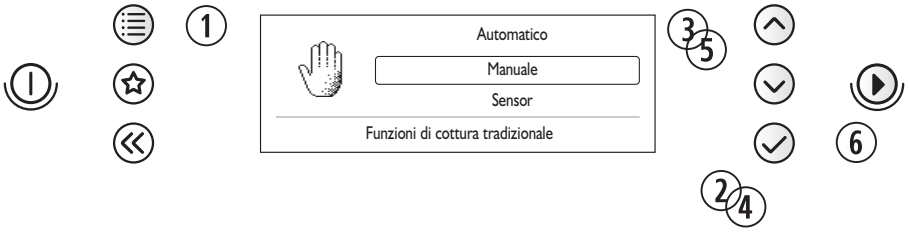
SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA
Disporre gli alimenti sulla griglia o sul piatto rotante di vetro.

TURBO GRILL + MICROONDE		
Uso consigliato:	Potenza grill	Potenza microonde
Quarti di pollo	**Media**	350 - 500 W
Verdure ripiene	**Media**	500 - 650 W
Cosce di pollo	**Alta**	350 - 500 W
Mele al forno	**Media**	160 - 350 W
Pesce al forno	**Alta**	160 - 350 W

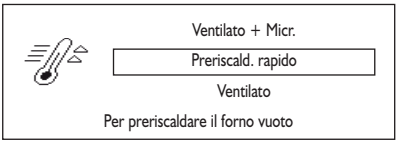


Preriscaldamento rapido

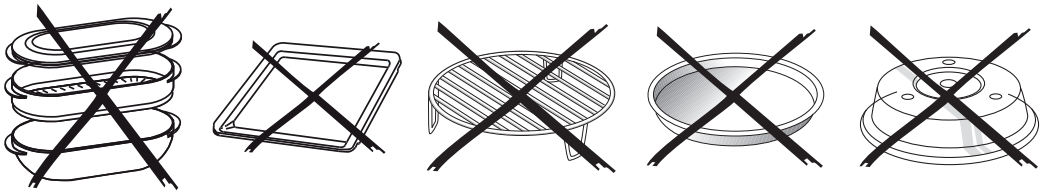
Usare questa funzione per preriscaldare il forno vuoto.
Il preriscaldamento deve sempre avvenire a forno vuoto, come per la normale cottura nel forno convenzionale.



1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Premere il tasto OK** quando compare la voce Manuale.
3. **Utilizzare i tasti Su/Giù** finché compare la voce Preriscaldamento rapido**.**
4. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
5. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare la temperatura.
6. **Premere il tasto di avvio.**

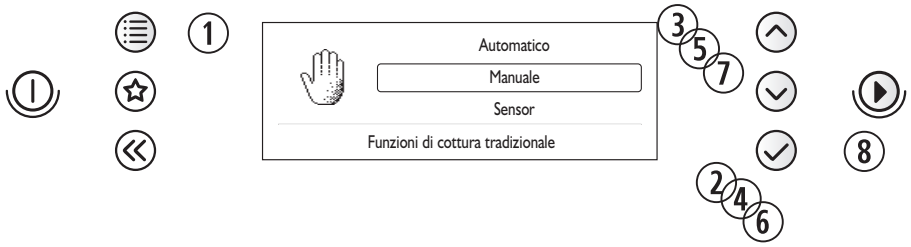


Prima di introdurre l'alimento nel forno, attendere che venga completata la fase di preriscaldamento. Il calore intenso potrebbe farlo bruciare. Una volta avviato il processo di riscaldamento, la temperatura può essere facilmente regolata con i tasti Su/Giù.
Una volta raggiunta la temperatura impostata, il forno la mantiene automaticamente per 10 minuti prima di spegnersi. Durante questo tempo, introdurre gli alimenti e selezionare una delle funzioni ad aria ventilata per iniziare la cottura.

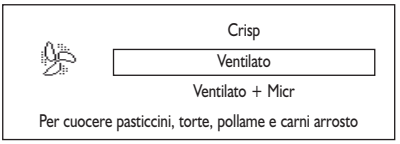


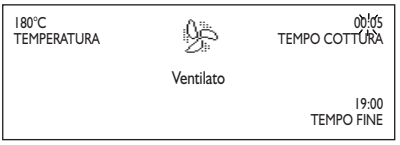
Cottura ventilata

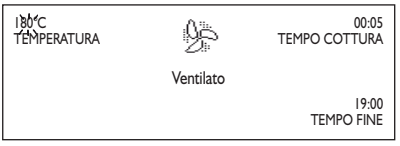
Utilizzare questa funzione per cuocere meringhe, pasticcini, pan di Spagna, soufflé, pollame e arrosti di carne.

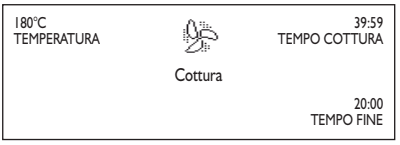


1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Premere il tasto OK** quando compare la voce Manuale.
3. **Utilizzare i tasti Su/Giù** finché compare la voce Ventilato.
4. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
5. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il tempo di cottura.
6. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
7. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare la temperatura.
8. **Premere il tasto di avvio.**







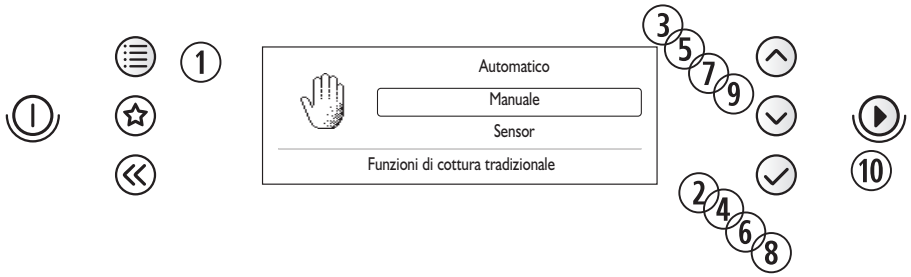


Disporre sempre gli alimenti sulla griglia bassa per favorire un'adeguata circolazione dell'aria.
Utilizzare la teglia per la cottura di alimenti piccoli, come biscotti o panini.

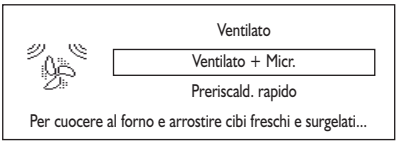
ALIMENTO	ACCESSORI	TEMP. FORNO °C	TEMPO COTTURA
Roast beef, medio (1,3 -1,5 Kg)	**Piatto** su griglia	170 - 180 °C	40 - 60 Min
Arrosto di suino (1,3 - 1,5 Kg)	**Piatto** su griglia	160 - 170 °C	70 - 80 Min
Pollo intero (1,0 - 1,2 Kg)	**Piatto** su griglia	210 - 220 °C	50 - 60 Min
Pan di Spagna (pesante)	**Tortiera** su griglia	160 - 170 °C	50 - 60 Min
Pan di Spagna (leggero)	**Tortiera** su griglia	170 - 180 °C	30 - 40 Min
Biscotti	**Teglia**	170 - 180 °C, forno preriscaldato	10 - 12 Min
Pane	**Teglia** su griglia	180 - 200 °C, forno preriscaldato	30 - 35 Min
Panini	**Teglia**	210 - 220 °C, forno preriscaldato	10 - 12 Min
Meringhe	**Teglia**	100 - 120 °C, forno preriscaldato	40 - 50 Min

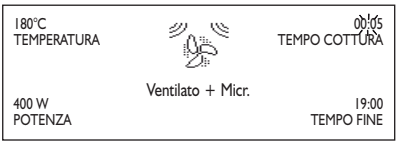
Ventilato + microonde

Usare questa funzione per cuocere arrosti di carne, pollame, patate con la buccia, piatti pronti surgelati, pan di Spagna, pasticceria, pesce e dolci.



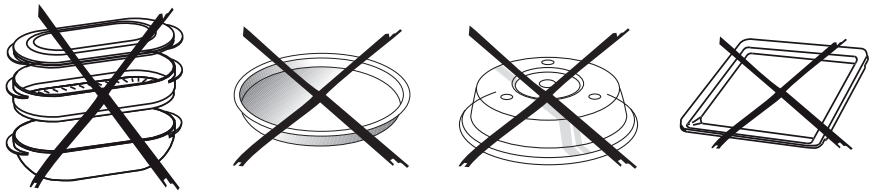
1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Premere il tasto OK** quando compare la voce Manuale.
3. **Utilizzare i tasti Su/Giù** finché compare la voce Ventilato + Microonde.
4. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
5. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il tempo di cottura.
6. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
7. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare la temperatura.
8. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
9. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il livello di potenza delle microonde.
10. **Premere il tasto di avvio.**





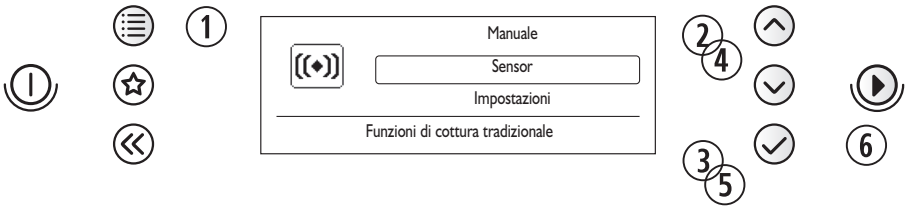
Disporre sempre gli alimenti sulla griglia bassa per favorire un'adeguata circolazione dell'aria.
Il livello massimo possibile di potenza delle microonde durante l'uso dell'aria ventilata è limitato al livello impostato in fabbrica.

VENTILATO + MICROONDE	
Potenza	Uso consigliato:
350 W	**Cottura** di pollame, pesce e gratin
160 W	**Cottura** di arrosti
90 W	**Cottura** di pane e dolci
0 W	**Doratura** durante la cottura

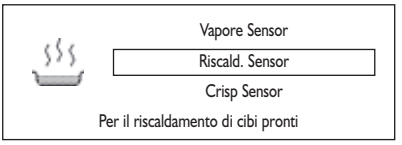


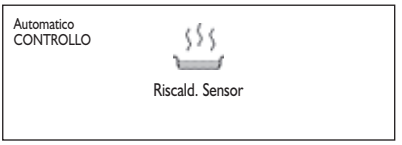
Riscaldamento Sensor

Usare questa funzione per riscaldare piatti pronti surgelati, refrigerati o a temperatura ambiente.
Disporre il cibo su un piatto resistente al calore e idoneo all'uso con le microonde.



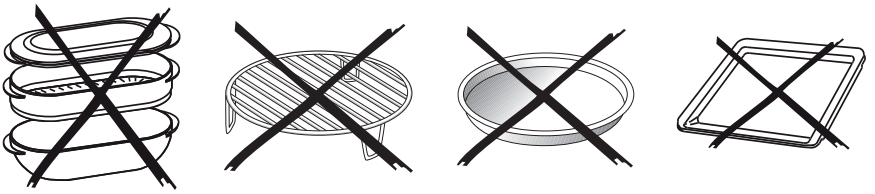
1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** finché compare la voce Sensor.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Utilizzare i tasti Su/Giù** finché compare la voce Riscaldamento Sensor.
5. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
6. **Premere il tasto di avvio.**





Il programma non deve essere interrotto.
Usare questa funzione quando il peso netto dell'alimento è compreso tra 250 e 600 g. Diversamente, si consiglia di utilizzare la funzione manuale.
Per ottenere risultati ottimali, questa funzione deve essere utilizzata con il forno a temperatura ambiente.

Quando si conserva un piatto in frigorifero o si preparano porzioni da riscaldare, disporre le porzioni più grandi o i cibi più densi verso l'esterno del piatto e al centro le porzioni più piccole o i cibi meno densi.
Sistemare le fettine sottili di carne l'una sopra l'altra, oppure inframezzate.
Le fette più spesse, ad esempio i tagli di polpettone o le salsicce, andranno sistemate l'una accanto all'altra.
Un paio di minuti di riposo migliorano sempre il risultato, in particolare per i cibi surgelati.
Coprire sempre gli alimenti quando si utilizza questa funzione.
Se l'alimento si trova in una confezione chiusa, si consiglia di eseguire 2-3 incisioni nella confezione per evitare che si formi una pressione eccessiva durante il riscaldamento.
Le pellicole di plastica dovrebbero essere forate o incise con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.



Scongelamento manuale

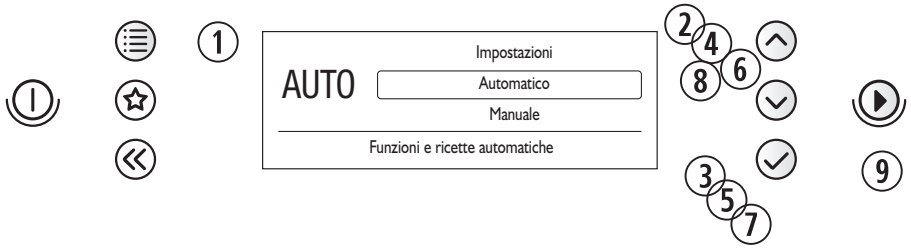
Per scongelare gli alimenti manualmente, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde" e selezionare la potenza di 160 W.
Controllare regolarmente l'alimento. Con l'esperienza si apprenderanno i tempi corretti per le diverse quantità.

Gli alimenti congelati in confezioni di plastica o cartone possono essere introdotti direttamente nel forno, purché la confezione non contenga parti metalliche (es. ferretti di chiusura).
La forma della confezione influisce sui tempi di scongelamento. Le confezioni di basso spessore si scongelano più rapidamente rispetto a quelle più spesse.
Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi.
Le porzioni separate si scongelano più rapidamente.
Se durante lo scongelamento si nota che alcune parti degli alimenti iniziano a riscaldarsi (es. le cosce o le ali di un pollo), è bene coprirle con una pellicola di alluminio.

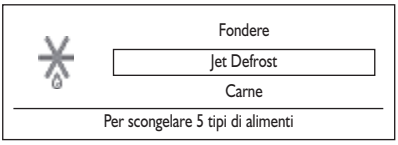
Girare i pezzi più grossi a metà del tempo di scongelamento.
Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante del processo.
Per un risultato ottimale, è preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere un tempo di riposo adeguato.
È preferibile considerare sempre un tempo di riposo di alcuni minuti dopo lo scongelamento, onde garantire una distribuzione uniforme della temperatura interna.

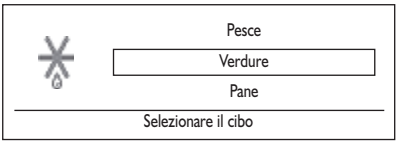
Jet Defrost

Usare questa funzione per scongelare carne, pollame, pesce, verdure e pane.
La funzione Jet Defrost può essere usata solo se il peso netto è compreso fra 100 g e 3 kg.
Disporre sempre gli alimenti sul piatto rotante in vetro.



1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** finché compare la voce Automatico.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Utilizzare i tasti Su/Giù** finché compare la voce Jet Defrost.
5. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
6. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per selezionare l'alimento.
7. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
8. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il peso.
9. **Premere il tasto di avvio.**





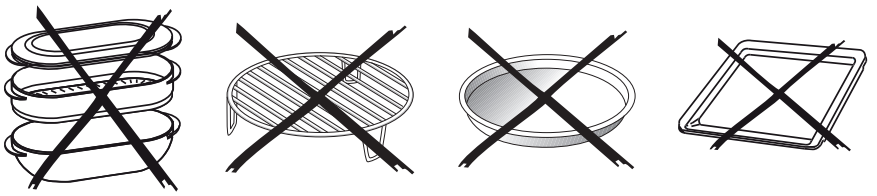
PESO:

Per questa funzione è necessario indicare il peso netto dell'alimento.
Il forno calcolerà automaticamente il tempo necessario per terminare la procedura.
Se il peso è superiore o inferiore a quello raccomandato: seguire la procedura descritta per "Cottura e riscaldamento con le microonde" e scegliere la potenza di 160 W per lo scongelamento.

CIBI SURGELATI:

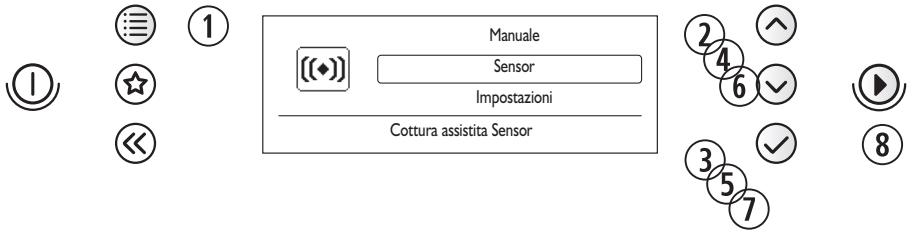
Se la temperatura dell'alimento è più alta di quella di congelamento (-18°C), selezionare un peso inferiore.
Se la temperatura dell'alimento è più bassa di quella di congelamento (-18°C), selezionare un peso superiore.

FOOD		HINTS
***	**Carne** (100g - 2.0Kg)	**Carne macinata,** cotolette, bistecche o arrosti. **Girare** quando viene richiesto.
***	**Pollame** (100g - 3,0Kg)	**Pollo** intero, a pezzi o a filetti. **Girare** quando viene richiesto.
***	**Pesce** (100g - 2.0Kg)	**Pesce intero, tranci** o filetti. **Girare** quando viene richiesto.
***	**Vegetables** (100g - 2.0Kg)	**Verdure miste,** piselli, broccoli, ecc. **Girare** quando viene richiesto.
***	**Pane** (100g - 2.0Kg)	**Pagnotte,** panini. **Girare** quando viene richiesto.
Per gli alimenti non elencati in questa tabella, o di peso inferiore o superiore a quello consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde" e scegliere la potenza di 160 W per lo scongelamento.		

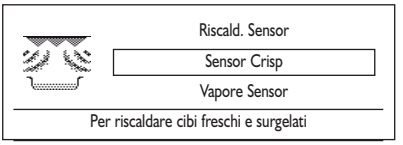


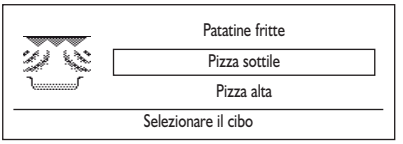
Crisp Sensor

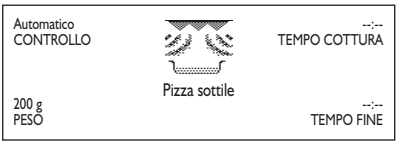
Utilizzare questa funzione per riscaldare rapidamente alimenti surgelati sino alla temperatura di portata.
La funzione Auto Crisp è idonea soltanto per il riscaldamento di piatti pronti surgelati.



1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** finché compare la voce Sensor.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Utilizzare i tasti Su/Giù finché** compare la voce Crisp Sensor.
5. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
6. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per selezionare l'alimento.
7. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
8. **Premere il tasto di avvio.**



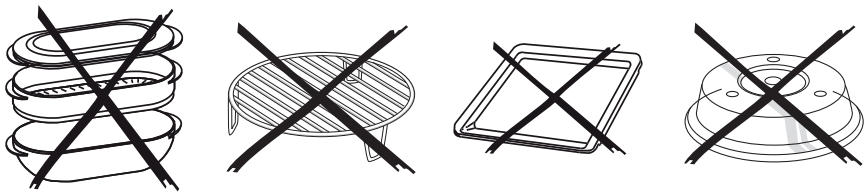




Usare solamente il piatto Crisp in dotazione.
L'uso di altri piatti disponibili in commercio non darà risultati equivalenti.

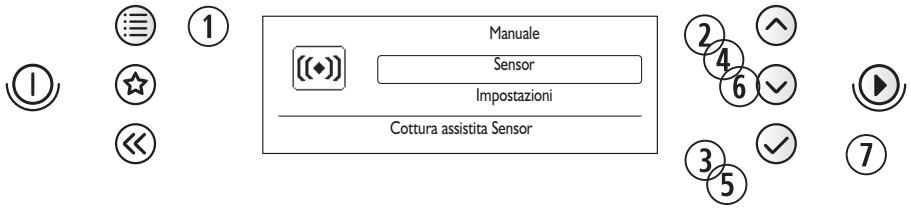
Non appoggiare *contenitori o involucri sul piatto Crisp!*
Il piatto Crisp deve *essere utilizzato esclusivamente per gli alimenti.*

ALIMENTO		SUGGERIMENTI
***	**Patatine fritte** (300 g - 600g)	**Distribuire uniformemente** le patatine sul piatto Crisp. Cospargere di sale a piacere.
***	**Pizza** sottile (250 g - 500 g)	**Per pizze** a pasta sottile.
***	**Pizza alta** (300g - 800 g)	**Per pizze** a pasta alta.
***	**Ali di pollo piccanti** (300g - 600 g)	**Per le crocchette di pollo,** ungere con olio il piatto Crisp e cuocere con grado di cottura impostato su Leggero
Per i cibi non elencati nella tabella, o di peso inferiore o superiore a quello consigliato, seguire la procedura descritta per la funzione Crisp manuale.		

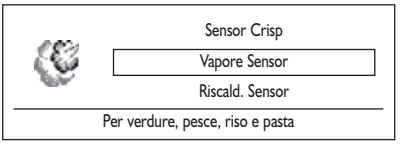


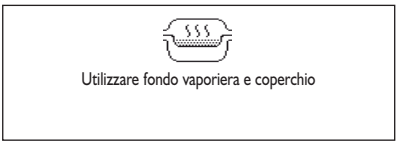
Vapore Sensor

Utilizzare questa funzione per la cottura di verdure, riso, pesce e pasta.
Questa funzione opera in 2 fasi.
La prima fase porta rapidamente l'alimento alla temperatura di ebollizione.
La seconda fase regola automaticamente la temperatura per evitare traboccamenti.



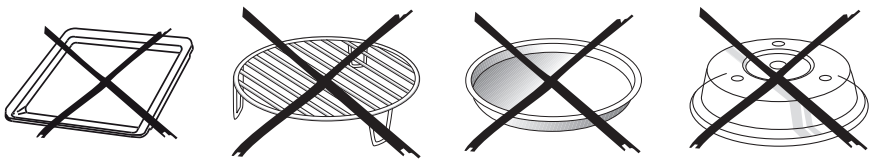
1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** finché compare la voce Sensor.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Utilizzare i tasti Su/Giù** finché compare la voce Vapore Sensor.
5. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
6. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il tempo di cottura.
7. **Premere il tasto di avvio.**





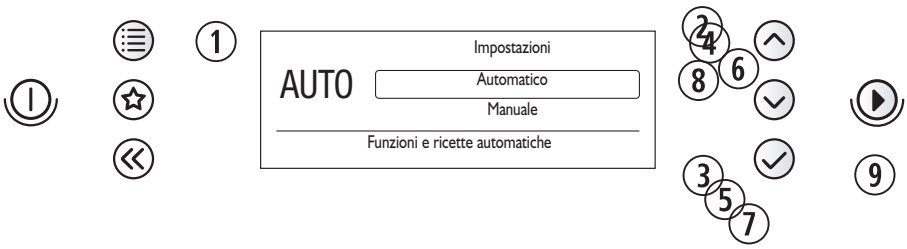
La vaporiera deve essere utilizzata esclusivamente con la funzione microonde!
Non utilizzarla con nessun'altra funzione.
L'uso della vaporiera con altre funzioni può danneggiare l'apparecchio.
Prima di avviare il forno, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente.
Appoggiare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro.

COPERCHIO
Coprire sempre il recipiente con un coperchio. Accertarsi che il recipiente e il coperchio siano idonei per l'uso in microonde. Se non si dispone di un coperchio per il recipiente, usare un piatto di dimensioni appropriate. Coprire il recipiente con la parte inferiore del piatto.
Non usare involucri in plastica o in alluminio per coprire gli alimenti.
RECIPIENTI
I recipienti non devono essere riempiti oltre la metà. Per lessare grandi quantità di alimenti, scegliere recipienti sufficientemente capienti, in modo da non doverli riempire oltre la metà. Si eviterà così che l'acqua in ebollizione trabocchi.
COTTURA DI VERDURE
Collocare le verdure nel cestello.
Versare 100 ml di acqua nella parte inferiore.
Coprire con il coperchio e impostare il tempo.
Le verdure più tenere, come broccoli e porri, cuociono in 2-3 minuti.
Le verdure più consistenti, come carote e patate, cuociono in 4-5 minuti.
COTTURA DI RISO
Seguire le indicazioni sulla confezione per quanto riguarda il tempo di cottura e la quantità di acqua e riso.
Disporre gli ingredienti sul fondo, coprire con il coperchio e impostare il tempo di cottura.

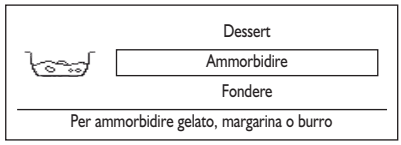


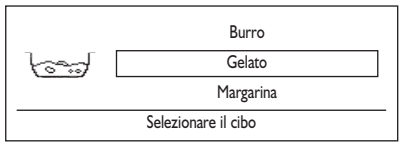
Ammorbidimento

Utilizzare questa funzione per ammorbidire gli alimenti.
La funzione di ammorbidimento automatica può essere utilizzata per gli alimenti elencati nella tabella seguente.

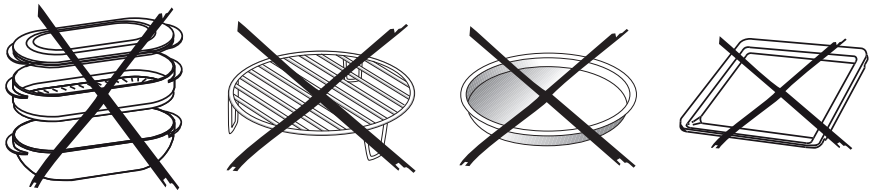


1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** finché compare la voce Automatico.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Utilizzare i tasti Su/Giù** finché compare la voce Ammorbidimento.
5. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
6. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per selezionare l'alimento.
7. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
8. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il peso o la quantità.
9. **Premere il tasto di avvio.**



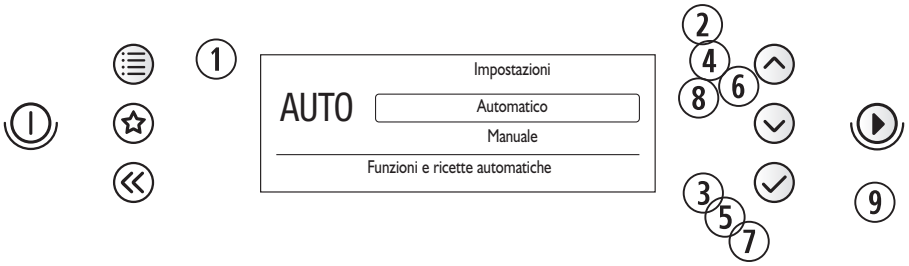


ALIMENTO		SUGGERIMENTI
	Burro (50 g - 250 g)	**Girare** quando viene richiesto. **Mescolare anche** una volta ammorbidito.
	Margarina (50 g - 250 g)	**Girare** quando viene richiesto. **Mescolare anche** una volta ammorbidito.
	Gelato (0,5 l - 2,0 l)	**Girare quando** viene richiesto. **Servire subito,** prima che si sciolga ulteriormente.
Per gli alimenti non elencati nella tabella, e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde".		

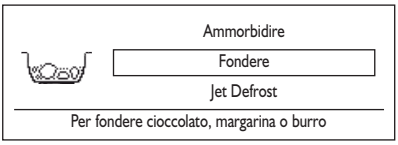


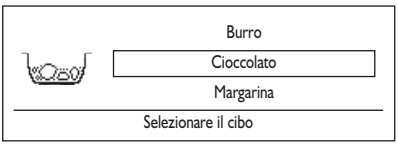
Scioglimento

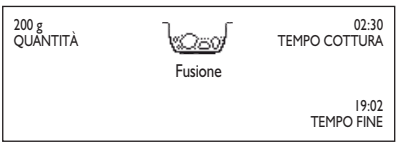
Utilizzare questa funzione per sciogliere facilmente i cibi senza schizzi.
Questa funzione può essere utilizzata per gli alimenti elencati nella tabella seguente.



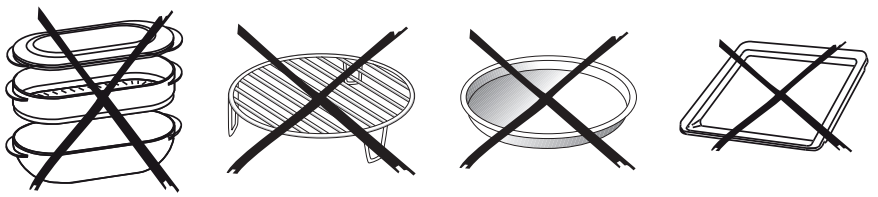
1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** finché compare la voce Automatico.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Utilizzare i tasti Su/Giù** finché compare la voce Fondere.
5. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
6. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per selezionare l'alimento.
7. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
8. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il peso o la quantità.
9. **Premere il tasto di avvio.**





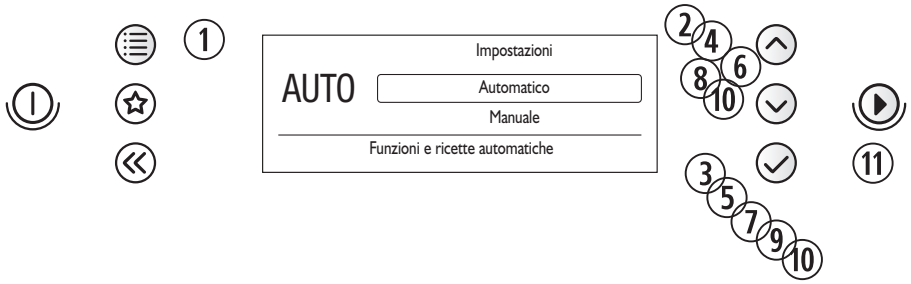


ALIMENTO		SUGGERIMENTI
	Burro (50 g - 250 g)	**Girare** quando richiesto. **Mescolare anche** una volta sciolto l'alimento.
	Margarina (50 g - 250 g)	**Girare** quando viene richiesto. **Mescolare anche** una volta sciolto l'alimento.
	Cioccolato (50 g - 250 g)	**Spezzare** in pezzi piccoli. **Mescolare** quando viene richiesto. **Mescolare anche** una volta sciolto l'alimento. **Nota:** il cioccolato con un alto contenuto di cacao può richiedere un grado di cottura elevato.
Per gli alimenti non elencati nella tabella, e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde"."		

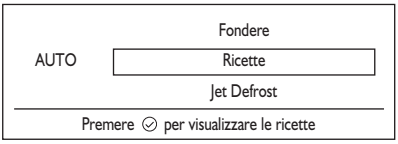


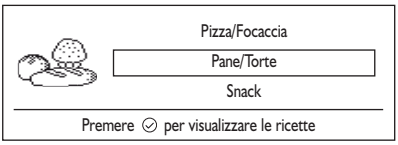
Ricette

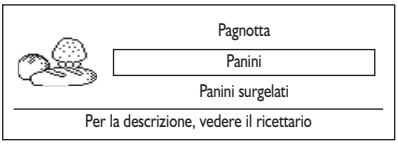
Utilizzare questa funzione per passare rapidamente alla ricetta preferita.

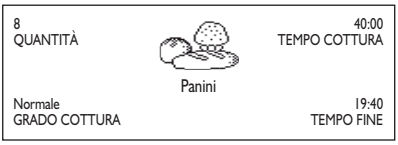


1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** finché compare la voce Automatico.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Utilizzare i tasti Su/Giù** finché compare la voce Ricette.
5. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
6. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per selezionare una delle ricette.
7. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
8. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per selezionare un alimento.
9. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
10. **Utilizzare i tasti OK/Su/Giù** per selezionare le impostazioni desiderate.
11. **Premere il tasto di avvio.**









ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
PATATE	**Lesse**	300 g - 1 kg	**Fondo vaporiera + coperchio**	**Disporre** sul fondo della vaporierae aggiungere 100 ml d'acqua. Coprire.
	Al forno	200 g - 1 kg	**Teglia per microonde/forno su piatto rotante**	**Lavare** e bucherellare. Girare quando viene richiesto.
	Gratin	4 -10 porzioni	**Teglia per microonde/forno su griglia bassa.**	**Affettare** le patate crude e alternarle con la cipolla. Condire con sale, pepe e aglio, quindi ricoprire con panna. Cospargere di formaggio.
	Patatine fritte (surgelate)	300 g - 600 g	**Piatto Crisp**	**Cospargere** di sale.
	Rustiche	300 g - 800 g		**Pelare** e tagliare a spicchi. Condire e oliare leggermente il piatto Crisp, quindi irrorare le patate con olio. Mescolare quando viene richiesto.
Per gli alimenti non elencati nella tabella, e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde"				

ALIMENTO			QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
CARNE	**Arrosto**	**di manzo**	800 g -1,5 kg	**Teglia per microonde/forno su griglia bassa.**	**Condire** la carne e introdurla nel forno preriscaldato
		di suino	800 g - 1,5 kg		**Condire** la carne e introdurla nel forno freddo
		di agnello	1 kg, 1,5 kg		
		di vitello	800 g - 1,5 kg		**Condire** la carne e introdurla nel forno preriscaldato
	Costolette		700 g - 1,2 kg	**Piatto Crisp**	**Condire** la carne e disporla sul piatto Crisp.
	Entrecôte		2 - 6 pezzi	**Piatto rotante su griglia alta**	**Preriscaldare il grill e** introdurre la carne. Girare quando viene richiesto. Condire.
	Costolette d'agnello		2 - 8 pezzi		
	Wurstel		200 g - 800 g	**Piatto Crisp**	**Ungere leggermente** il piatto Crisp. Infornare l'alimento e girare quando viene richiesto.
	Hot dog	**(bollito)**	4 - 8 pcs	**Fondo vaporiera senza coperchio**	**Disporre** sul fondo della vaporiera e coprire con acqua.
	Hamburger	**(surgelati)**	100 g - 500 g	**Piatto Crisp**	**Ungere leggermente** il piatto Crisp. Preriscaldare il piatto Crisp e introdurre la carne. Girare quando viene richiesto.
	Pancetta affumicata		50 g - 150 g		**Preriscaldare** il piatto Crisp e introdurre l'alimento; girare quando viene richiesto.
	Polpettone		4 - 8 porzioni	**Teglia per microonde/forno su piatto rotante**	**Preparare** il polpettone con gli ingredienti preferiti.
Per gli alimenti non elencati nella tabella, e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde"					

ALIMENTO			QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
POLLAME	**Pollame**	**Pollo arrosto**	800 g - 1,5 kg	**Teglia per microonde/forno su griglia bassa.**	**Condire** la carne e introdurla nel forno freddo.
		Petti di pollo (al vapore)	300 g - 800 g	**Vaporiera**	**Condire la carne** e disporla sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
		Filetti di pollo (fritti)	300 g - 1 kg	**Piatto Crisp**	**Ungere leggermente** il piatto Crisp. Condire e disporre i filetti sul piatto Crisp preriscaldato. Girare quando viene richiesto.
		Pezzi di pollo	500 g - 1,2 kg		**Condire** la carne e disporla sul piazzo Crisp con la pelle rivolta verso l'alto.
Per gli alimenti non elencati nella tabella, e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde"					

ALIMENTO			QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
PESCE	**Pesce intero**	**Al forno**	600 g - 1,2 kg	**Teglia per microonde/forno su griglia bassa**	**Condire** il pesce e cospargerlo con fiocchetti di burro.
		Bollito	600 g - 1,2 kg	**Recipiente per microonde chiuso con coperchio o pellicola**	**Condire** e aggiungere 100 ml di brodo di pesce. Cuocere a recipiente coperto.
	Filetti (al vapore)		300 g - 800 g	**Vaporiera**	**Condire** e disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
	Filetti di pesce	**Fritti**	300 g - 800 g	**Piatto Crisp**	**Ungere leggermente** il piatto Crisp. Condire e disporre l'alimento sul piatto Crisp preriscaldato. Girare quando viene richiesto.
		Al vapore	300 g - 800 g	**Vaporiera**	**Condire** e disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
	(Surgelato)	**Gratin**	600 g - 1,2 kg	**Teglia per microonde/forno su piatto rotante**	
		Filetti impanati	200 g - 600 g	**Piatto Crisp**	**Ungere leggermente** il piatto Crisp. Preriscaldare il piatto Crisp e disporvi l'alimento. Girare quando viene richiesto.
Per gli alimenti non elencati nella tabella, e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde"					

ALIMENTO			QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
VERDURE	**(surgelate)**	**Verdure miste**	300 g - 800 g	**Vaporiera**	**Disporre sulla griglia della vaporiera.** Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
	Carote		200 g - 500 g		
	(freschi)	**Fagioli**	200 g - 500 g	**Fondo vaporiera + coperchio**	**Disporre** sul fondo della vaporiera e aggiungere 100 ml d'acqua. Coprire.
	Broccoli		200 g - 500 g	**Vaporiera**	**Disporre sulla griglia della vaporiera.** Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
	Cavolfiore		200 g - 500 g		
	(surgelato)	**Gratin di verdure**	400 g - 800 g	**Teglia per microonde/forno su piatto rotante**	
	Peperoni	**Al vapore**	200 g - 500 g	**Vaporiera**	**Disporre sulla griglia della vaporiera.** Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
		Fritti	200 g - 500 g	**Piatto Crisp**	**Ungere leggermente** il piatto Crisp. Preriscaldarlo e aggiungervi i peperoni a pezzetti. Condire e irrorare d'olio. Mescolare quando viene richiesto.
	Melanzane		300 g - 800 g		**Tagliare a metà** e salare, quindi lasciar riposare per un po'. Oliare leggermente il piatto Crisp, preriscaldarlo e aggiungervi l'alimento. Girare quando viene richiesto.
	Passata	**al vapore**	200 g - 500 g	**Vaporiera**	**Disporre sulla griglia della vaporiera.** Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
	Pannocchia di mais		300 g - 1 kg		
	Pomodori		300 g - 800 g	**Teglia per microonde/forno su griglia bassa**	**Tagliare a metà,** condire e cospargere con formaggio.
Per gli alimenti non elencati nella tabella, e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde"					

ALIMENTO			QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
PASTA	**Pasta**		1 - 4 porzioni	**Fondo vaporiera + coperchio**	**Impostare il tempo di cottura** consigliato per la pasta. Versare l'acqua sul fondo della vaporiera. Coprire. Aggiungere la pasta quando viene richiesto e cuocere a recipiente coperto.
	Lasagne	**Fresche**	4 - 10 porzioni	**Teglia per microonde/forno su griglia bassa**	**Preparare** le lasagne con la ricetta preferita o seguendo le istruzioni della confezione.
		Surgelate	500 g - 1,2 kg	**Teglia per microonde/forno su piatto rotante**	
RISO	**Bollito**	**Riso**	100 ml - 400 ml	**Fondo vaporiera + coperchio**	**Impostare il tempo di cottura** consigliato per il riso. Versare l'acqua e il riso sul fondo della vaporiera e coprire.
	Al latte	**Riso**	2 - 4 porzioni		**Disporre il riso e l'acqua** sul fondo della vaporiera. Coprire. Aggiungere il latte quando viene richiesto e proseguire la cottura.
		Farinata d'avena	1 - 2 porzioni	**Recipiente o teglia per microonde, senza coperchio**	**Mescolare i fiocchi d'avena** con sale e acqua.
Per gli alimenti non elencati nella tabella, e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde"					

ALIMENTO			QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
PIZZA/FOCACCIA	**Pizza**	**fatta in casa**	2 - 6 porzioni	**Teglia**	**Preparare la pizza con la ricetta preferita** e disporla sulla teglia. Preriscaldare il forno e infornare.
		sottile (surgelata)	250 g - 500 g	**Piatto Crisp**	**Estrarre** la pizza dalla confezione.
		alta (surgelata)	300 g - 800 g		
		di frigo	200 g - 500 g		**Preriscaldare il piatto Crisp** e disporvi la pizza.
	Quiche	**Lorraine**	1 pezzo		**Preparare l'impasto** (250 g di farina, 150 g di burro + 2 1/2 cucchiai di acqua) e stenderlo sul piatto Crisp. Punzecchiare con una forchetta. Precuocere l'impasto. Quando richiesto, aggiungere il ripieno preparato con 200 g di prosciutto, 175 g di formaggio e 3 uova sbattute con 300 ml di panna. Infornare e proseguire la cottura.
		(surgelata)	200 g - 800 g		**Estrarre** la pizza dalla confezione.
Per gli alimenti non elencati nella tabella, e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde"					

ALIMENTO			QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
PANE/TORTE	**Pagnotta**		1 - 2 pezzi	**Teglia**	**Preparare** l'impasto con la ricetta preferita per ottenere una pagnotta leggera. Disporre sulla teglia per la lievitazione. Introdurre la teglia nel forno preriscaldato.
	Panini	**Panini**	1 teglia		**Preriscaldare** il forno e infornare.
		Surgelati			**Per panini sottovuoto.** Introdurre la teglia nel forno preriscaldato.
		Precotti			**Estrarre** dalla confezione. Introdurre la teglia nel forno preriscaldato.
		In scatola			
	Focaccine			**Piatto Crisp**	**Ungere il piatto Crisp** e disporvi la focaccia o diverse focaccine più piccole.
	Pan di Spagna			**Teglia da dolci per microonde/forno su griglia bassa**	**Preparare un impasto** del peso complessivo di 700 - 80 g. Introdurre la torta nel forno preriscaldato.
	Muffin			**Teglia**	**Preparare un impasto per** 16 - 18 pezzi e distribuirlo in stampini di carta. Introdurre nel forno preriscaldato.
	Biscotti				**Disporre su carta da forno** e infornare nel forno preriscaldato.
	Meringhe				**Preparare il composto con** 2 albumi, 80 g di zucchero e 100 g di cocco essiccato. Aggiungere essenza di vaniglia e di mandorla. Allineare 20-24 pezzi su carta da forno o su una teglia unta. Introdurre la teglia nel forno preriscaldato.
Per gli alimenti non elencati nella tabella, e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde"					

ALIMENTO			QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
SNACKS	**Popcorn**		90 g -100 g	**Disporre il sacchetto** sul piatto rotante. Cuocere un solo sacchetto alla volta.	
	Noccioline tostate		50 g -200 g	**Piatto Crisp**	**Preriscaldare il piatto Crisp** e introdurre le noccioline. Mescolare quando viene richiesto.
	Pollo	**Ali di pollo**	300 g - 600 g		
		Pezzi di pollo impanati	250 g - 600 g		**Preriscaldare il piatto Crisp** e disporvi le crocchette. Girare quando viene richiesto.
DESSERT	**Torta di frutta**	**Fatta in casa**	1 torta		**Preparare l'impasto** con 180 g di farina, 125 g di burro e 1 uovo. (oppure utilizzare un preparato). Foderare con la base il piatto Crisp, quindi farcire con 700-800 g di mele affettate, precedentemente amalgamate con zucchero e cannella.
		(surgelata)	300 g - 800 g		**Estrarre** dalla confezione.
	Mele al forno		4 - 8 pezzi	**Teglia per microonde/forno su piatto rotante**	**Rimuovere i torsoli e** farcire con marzapane o cannella, zucchero e burro.
	Composta di frutta		300 g - 800 ml	**Vaporiera**	**Disporre sulla griglia della vaporiera.** Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
	Soufflé		2 - 6 porzioni	**Teglia da forno su griglia bass**	**Preparare un impasto per soufflé** con limone, cioccolata o frutta e versare in una teglia a bordo alto. Infornare quando viene richiesto.

Per gli alimenti non elencati nella tabella, e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde".

Manutenzione e pulizia

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta.
La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie, che possono incidere negativamente sulla durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.
Non utilizzare pagliette metalliche, ***detergenti aggressivi,*** *panni abrasivi, ecc. che possano danneggiare il pannello dei comandi o le superfici interne ed esterne del forno. Usare una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un detergente spray per vetri. Applicare il prodotto spray per vetri su un panno carta.*
Non spruzzare *direttamente sul forno.*

A intervalli regolari, specialmente se si sono verificati traboccamenti, rimuovere il piatto rotante e il supporto e pulire la base del forno.

Questo forno è progettato per operare con il piatto rotante inserito.

Non azionare il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per la pulizia.

Usare un detergente neutro, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne, i lati anteriore e posteriore dello sportello e l'apertura.

Non lasciare che si formino depositi di grasso o di cibo attorno allo sportello.

Per le macchie tenaci, far bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

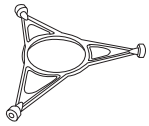
Non utilizzare apparecchi a vapore per la pulizia del forno a microonde.

Gli odori all'interno del forno possono essere eliminati facendo bollire per alcuni minuti una tazza di acqua e succo di limone.

Il grill non necessita di alcuna pulizia, in quanto il calore intenso brucia lo sporco, mentre la parete superiore del forno deve essere pulita regolarmente. Per eseguire questa operazione, si consiglia di utilizzare una spugna con acqua calda e detersivo liquido. Se la funzione Grill non viene usata regolarmente, è opportuno avviarla per 10 minuti una volta al mese.

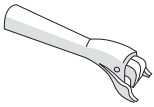
COMPONENTI LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE:

Supporto del piatto rotante

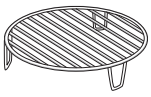


Piatto rotante in vetro

Manico per piatto Crisp



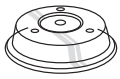
Griglia



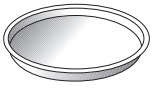
Vaporiera

Teglia

Coperchio



LAVAGGIO DELICATO:



Il piatto Crisp deve essere lavato con acqua e detergente neutro.
I punti con sporco più tenace possono essere puliti con una spugna abrasiva e un detergente neutro.
Far raffreddare il piatto Crisp prima di lavarlo.
Non immergere o risciacquare in acqua il piatto Crisp quando è ancora caldo. Un raffreddamento rapido potrebbe danneggiarlo.
Non usare pagliette metalliche. Il materiale righerebbe la superficie.

Guida alla ricerca guasti

Se il forno non funziona, effettuare i seguenti controlli prima di chiamare il servizio di assistenza:

- Il piatto rotante e il relativo supporto sono posizionati correttamente.
- La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- Lo sportello è chiuso correttamente.
- Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
- Controllare che il forno sia ventilato adeguatamente. Attendere una decina di minuti, quindi provare a riavviare il forno.
- Prima del riavvio, aprire e richiudere lo sportello.

Questi controlli permetteranno di evitare chiamate inutili al servizio di assistenza a carico dell'utente. Quando si chiama il servizio di assistenza, indicare sempre il numero di serie e il modello del forno (vedere la targhetta). Per ulteriori informazioni, consultare il libretto della garanzia.

Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo con un cavo originale, disponibile tramite la rete di assistenza. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.

Gli interventi di assistenza devono essere effettuati esclusivamente da tecnici qualificati.

È pericoloso per qualunque persona non qualificata effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione dei pannelli di copertura, in quanto tali pannelli forniscono la protezione necessaria contro l'energia delle microonde.

Non rimuovere nessun pannello di copertura.

Dati relativi alle prestazioni di riscaldamento

IN CONFORMITÀ ALLA NORMA IEC 60705.

La Commissione Elettrotecnica Internazionale (IEC) ha messo a punto una prova standard per valutare le prestazioni di riscaldamento dei forni a microonde. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

Prova	Quantità	Tempo approssimativo	Livello di potenza	Recipiente
12.3.1	1000 g	12 - 13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 1/2 min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28 - 30 min	Ventilato 190°C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	28 - 30 min	Ventilato 175°C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 32 min	Ventilato 210 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 min	160 W	

IN CONFORMITÀ ALLA NORMA IEC 60350.

La Commissione Elettrotecnica Internazionale ha messo a punto una prova di riscaldamento standard per valutare le prestazioni di riscaldamento dei forni. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

Prova	Tempo approssimativo	Temperatura	Forno preriscaldato	Accessori
8.4.1	30 - 35 min	150°C	No	Teglia
8.4.2	18 - 20 min	170°C	Si	Teglia
8.5.1	33 - 35 min	160°C	No	Griglia
8.5.2	65 - 70 min	160-170°C	Si	Griglia

Caratteristiche tecniche

Tensione di alimentazione	**230 V/50 Hz**
Potenza nominale	**2800 W**
Fusibile	**16 A**
Potenza di uscita microonde	**900 W**
Grill	**1600 W**
Cottura ventilata	**1200 W**
Dimensioni esterne (AxLxP)	**455x595x560**
Dimensioni interne (AxLxP)	**210x450x420**

Printed in Italy
02/12

5019 721 02042/B